0470

According to circular «76/889 CEE» relating to electrical-radio interference limitation.

Conforme à l'arrêté du 14 Janvier 1980 (J.O. du 17 Janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques «Directive 76/889 CEE»

Nach dem 76/889 EWG Anordnung bezüglich der Rundfunkentstörung

Conforme alla circolare «76/889 CEE» relativa alla limitazione dei disturbi radio-elettrici.

91 477 0470 /0682

Double soft line oven
Double four soft line
Soft line doppelbackofen
Doppio forno soft line

INDEX

pag. 1 MAIN FEATURES
pag. 2 FITTING DIAGRAM
pag. 3 INSTALLATION
pag. 4 ELECTRIC CONNECTION
pag. 6 CONTROL PANEL
pag. 7 HOW TO USE THE UPPER OVEN
How to use the oven
How to use the programmer
Oven cooking
Grilling
Turnspit
Changing the light bulb
pag. 20 USE OF LOWER OVEN
Oven cooking
Grill cooking
pag. 26 OVEN CLEANING AND MAINTENANCE
pag. 27 ELECTRICAL DIAGRAM

DEX

ge 1 CARACTERISTIQUE GENERALES
ge 2 SCHEMA D'ENCASTREMENT
ge 3 INSTALLATION
ge 4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE
ge 6 TABLEAU DE COMMANDES
ge 7 FONCTIONNEMENT DU FOUR SUPERIEUR
Utilisation du four
Utilisation du programmateur
Cuissons au four
Cuissons au grilloir
Tournebroche
Remplacement de la lampe
e 20 UTILISATION DU FOUR INFERIEUR
Cuissons au four
Cuissons au grilloir
e 26 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
e 28 SCHEMA ELECTRIQUE

INHALT

pag. 1 ALLGEMEINE MERKMALE
pag. 2 EINBAU-ZEICHNUNG
pag. 3 INSTALLATION
pag. 4 ELEKTRISCHER ANSCHLUß
pag. 6 SCHALTTAFEL
pag. 7 BETRIEB DES OBEREN OFENS
Ofengebrauch
Verwendung des Programmwählers
Backen
Braten am Grill
Drehspieß
Glühbirnwechsel
pag. 20 GEBRAUCH DES UNTEREN BACKOFENS
Backen
Grillen
pag. 26 REINIGUNG UND PFLEGE DES OFENS
pag. 28 ELEKTRISCHES SCHEMA

INDICE

pag. 1 CARATTERISTICHE GENERALI
pag. 2 SCHEMA D'INCASSO
pag. 3 INSTALLAZIONE
pag. 4 COLLEGAMENTO ELETTRICO
pag. 6 FRONTALINO COMANDI
pag. 7 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO SUPERIORE
Uso del forno
Uso del programmatore
Cotture al forno
Cotture al grill
Girarrosto
Cambio della lampada
pag. 20 USO DEL FORNO INFERIORE
Cotture al forno
Cotture al grill
pag. 26 PULIZIA E MANUTENZIONE
pag. 28 SCHEMA ELETTRICO

Main features

Dimensions of the unfitted front (in mm.)
WIDTH 596
HEIGHT 889
DEPTH 31 (54 handle included)
Dimensions of the fitted part
WIDTH 550
HEIGHT 872
DEPTH 492

Power:

Total absorbed	3,9 kW.
Top oven:	
Ceiling resistance	800 W.
Bottom resistance	1300 W.
Grill resistance	1800 W.
Bottom oven:	
Ceiling resistance	800 W.
Bottom resistance	900 W.
Grill resistance	1800 W.

Caracteristiques generales

Dimensions de la façade non encastrée (en mm.)
LARGEUR 596
HAUTEUR 889
PROFONDEUR 31 (54 poignée comprise)
Dimensions de la partie encastrée
LARGEUR 550
HAUTEUR 872
PROFONDEUR 492

Puissance:

Totale absorbée	3,9 kW.
Four supérieur:	
Résistance de voûte	800 W.
Résistance de sole	1300 W.
Résistance du grilloir	1800 W.
Four inférieur:	
Résistance de voûte	800 W.
Résistance de sole	900 W.
Résistance du grilloir	1800 W.

Allgemeine Merkmale

Abmessungen des nicht eingebauten Vorderteils (in mm.)
BREITE 596
HOHE 889
TIEFE 31 (54 mit Griff einbegriffen)
Abmessungen des eingebauten Teils
BREITE 550
HOHE 872
TIEFE 492

Leistung:

Gesamtabnahme	3,9 kW.
Oberes Rohr:	
Decken-Heizwiderstand	800 W.
Boden-Heizwiderstand	1300 W.
Grill-Heizwiderstand	1800 W.
Unteres Rohr:	
Decken-Heizwiderstand	800 W.
Boden-Heizwiderstand	900 W
Grill-Heizwiderstand	1800 W

Caratteristiche generali

Dimensioni della facciata non incassata (in mm.)
LARGHEZZA 596
ALTEZZA 889
PROFONDITA 31 (54 maniglia compresa)
Dimensioni della parte incassata
LARGHEZZA 550
ALTEZZA 872
PROFONDITA 492

Potenza:

Totale assorbita	3,9 kW.
Forno superiore:	
Resistenza cielo	800 W.
Resistenza suola	1300 W.
Resistenza grill	1800 W.
Forno inferiore:	
Resistenza cielo	800 W.
Resistenza suola	900 W.
Resistenza grill	1800 W.

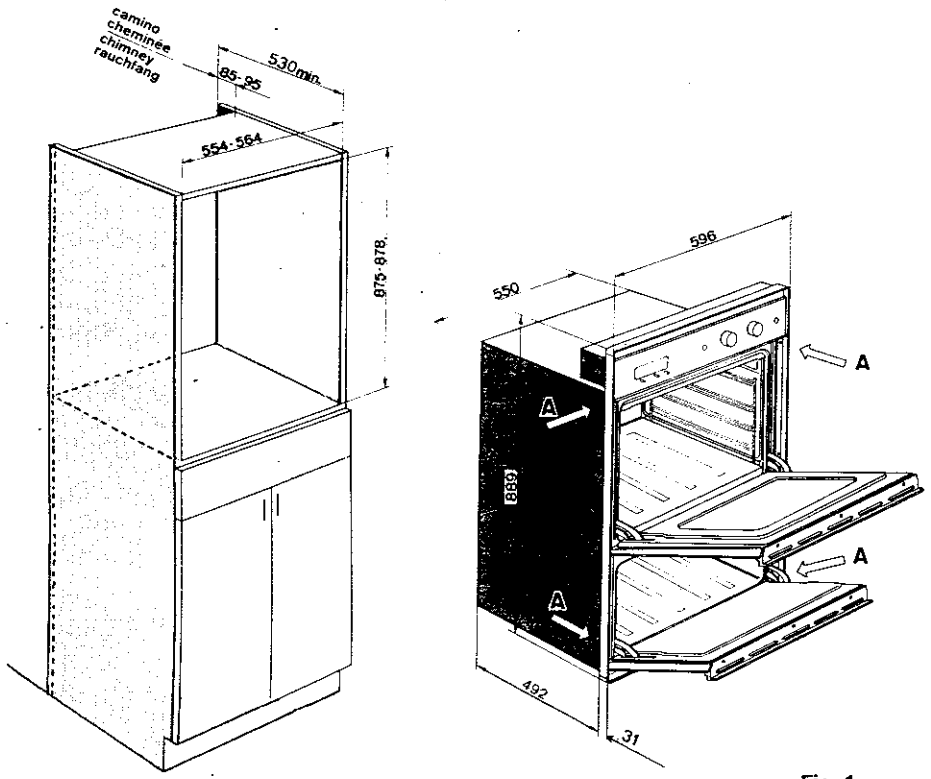


Fig. 1

Fitting diagram

The oven is secured to the unit by means of 4 screws (A) placed at the corners of the oven door frame.

Schema d'encastrement

Le four est fixé au meuble à l'aide de 4 vis (A) sur 4 points de l'encadrement de la porte du four.

Einbau-Zeichnung

Die Befestigung des Ofens auf dem Möbelstück erfolgt durch 4 Schrauben (A) an den Ecken des Rahmens der Ofentür.

Schema d'incasso

Il fissaggio del forno sul mobile si effettua con 4 viti (A) poste agli angoli della cornice portina forno.

INSTALLATION
Important warning about fitting

When building-in respect the dimensions shown on the drawing (Fig. 1).
The cabinet must have in its upper rear part a vent 80/90 mm. deep.
In addition the plastic laminate facing of the cabinet must be applied with an adhesive that stands up to temperatures of not less than 120°C.
The oven is secured to the cabinet by means of 4 screws (A) placed at the corners of the oven door frame.

INSTALLATION
Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées sur le dessin (Fig. 1).
Le meuble devra avoir dans sa partie supérieure-postérieure une ouverture de 80/90 mm. de profondeur.
De plus le revêtement du meuble en laminé plastique devra être appliqué avec un collant qui soit en mesure de résister à des températures non inférieures à 120°C.
La fixation du four au meuble se fait à l'aide de 4 vis (A) placées aux angles du cadre de la porte du four.

EINRICHTUNG
Wichtige Hinweise für den Einbau

Beim Einbau sind die angegebenen Abmessungen einzuhalten (Abb. 1).
An der hinteren Rückwand des Einbaumöbels muss eine Lüftungsöffnung von 80/90 mm angebracht sein.
Ausserdem ist bei der Kunststoffverkleidung des Möbels hitzebeständiger Leim (über 120°C) zu verwenden.
Die Befestigung des Ofens im Einbaumöbel erfolgt durch 4 Schrauben (A) an den Ecken des Ofentürrahmens.

INSTALLAZIONE
Avvertenze importanti per il montaggio

Per l'incasso rispettare le dimensioni indicate nella (Fig. 1).
Il mobile dovrà avere nella parte superiore-posteriore uno sfiatatoio di 80/90 mm. di profondità.
Inoltre il rivestimento in laminato plastico del mobile deve essere applicato con un collante resistente a temperature non inferiori ai 120°C.
Il fissaggio del forno sul mobile si effettua con 4 viti (A) poste agli angoli della cornice portina forno.

Discharge chimney
Cheminée d'évacuation
Zum Rauchfang
Camino di scarico

Ventilation opening
Espaces d'aération
-Entlüftungsgitter
Feritoie d'aerazione

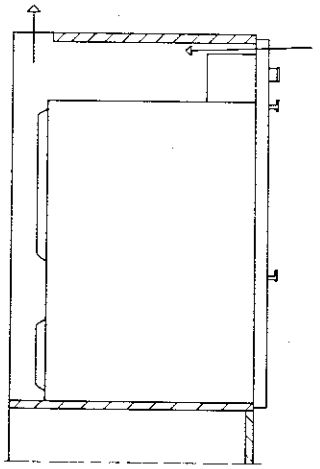


Fig. 2

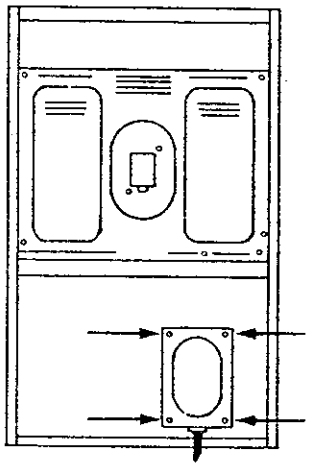


Fig. 2A

Electric connection

Make sure that the voltage and power supply in the home agrees with the voltage and power shown on the rating plate fixed to the front wall of the oven and visible when opening the lower door.
The appliance must be earthed. For this reason the plug to be connected to the power cord and the socket to which the oven is connected must be of the same type (in compliance with CEI regulations).
Before connecting make sure that earthing is sufficient.
Our company cannot accept responsability for any damage to persons or to things arising from faulty connection or non connection to earth.
When building-in it is necessary to provide an all-pole switch device with an opening distance between contacts equal to or more than 3 mm.
Before effecting the electric connection it is necessary to set the symbol of the barred bell on the timer slot.

Branchement électrique

Vérifier au préalable que la tension du reseau et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation corresponde bien au voltage et à la puissance indiquée sur la plaque signalétique se trouvant à l'avant du four et visible en ouvrant la porte du four inférieur.
Il est absolument nécessaire de raccorder l'appareil à une prise de courant avec terre.
Pour cette raison la fiche qui doit être reliée au câble d'alimentation et la prise à laquelle le four est relié devront être du même type (conformes aux normes CEI).
Avant d'effectuer le branchement s'assurer de l'efficacité de l'installation de mise à terre.
Notre société décline toutes responsabilités en cas de dommages éventuels aux personnes ou aux choses qui dériveraient d'un raccordement non effectué ou d'un mauvais raccordement de ligne de terre.
Il faut prévoir à l'installation un organe d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
Avant d'effectuer le branchement il faut porter le symbole de la cloche barrée sur le point de repère de la fenêtre du compte-minutes.

Elektrischer Anschluss

Die Spannung und Belastbarkeit der zu verwendenden elektrische Leitung mussen den auf dem Typenschild an der Vorderwand des Ofens dans durch Offnen der unteren Tür zu sehen ist. Angegebenen Werten entsprechen.
Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Der an das Speisungskabel anzuschliessende Stecker und die entsprechende Steckdose müssen daher vom gleichen Typ sein (CEI Normen). Vor Anschliessen des Gerates ist zu prüfen, ob eine einwandfreie Erdung vorhanden ist.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden auf Grund von fehlender oder unzulänglicher Erdung ab.
Beim Einbau ist ein allpoliges Unterbrechungsorgan mit einem Kontaktabstand von 3 mm oder mehr vorzusehen.
Voi Durchführung des elektrischen Anschlusses ist das Symbol der durchgestrichenen Glocke auf das Bezugszeichen im Fenster der Kurzzeituhr zu bringen.

Collegamento elettrico

Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione dell'abitazione corrisponda al voltaggio e alla potenza indicata sulla targhetta caratteristiche fissata nella parete anteriore del forno visibile aprendo la porta inferiore.
E assolutamente necessario effettuare il collegamento a terra dell'apparecchio. Per questo motivo la spina da collegare al cavo di alimentazione e la presa alla quale il forno viene collegato dovranno essere dello stesso tipo (conformi alle norme CEI).
Prima di eseguire la connessione accertarsi dell'efficienza dell'impianto di messa a terra.
La ns/ società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea di terra.
All'installazione occorre prevedere un organo di interruzione omnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a mm 3.
Prima di effettuare l'allacciamento elettrico, bisogna portare il simbolo della campana sbarrata sul riferimento della finestra del contaminuti.

Important

Pour monter ou remplacer le câble d'alimentation, il faut démonter le carter arrière en dévissant les vis comme indiqué dans la Fig. 2A, après l'avoir démonté ou remplacé, le câble devra être obligatoirement bloqué dans le serre-câble.
Dans les modèles monophasés, avec plaque à bornes 2 pôles plus terre, la section des fils du câble ne devra, en aucun cas, être inférieure à mm² 2,5 (câble 3 x 2.5). Dans les modèles avec plaque à bornes 5 pôles plus terre, suivre les indications du schéma (Fig. 3).

Important

In order to fit or replace the power cord, the back cover must be removed by unscrewing the screws following directions of (fig. 2A); after fitting or replacement the cord must be clumped.
For one phase models having a terminal block with 2 poles plus earth, the section of the cord wires shall not, in any case, be less than 2,5 sq. mms. (3 x 2,5 cord).
For models having a terminal block with 5 poles plus earth, follow directions of the diagram (fig. 3).

Wichtig

Um das Anschlußkabel abzumontieren oder zu ersetzen, muß man die Hinterkappe beim Ausschrauben der Schrauben abmontieren wie in (Abb 2A) gezeigt: nachdem man den Kabel montiert oder ersetzt hat, muß das Kabel verbindlich in der Anschlußklemme befestigt werden.
Bei der einphasigen Modellen, mit Klemmeblock mit 2 Polen + Erde, muß der Schnitt der Kabeldrahten unbedingt nicht kleiner als 2,25 mm² (Kabel 3 x 2,5) sein.
Bei der Modellen mit Klemmenblock mit 5 Polen + Erde, die Anweisungen auf dem Schild beachten (Abb 3).

Importante

Per montare o sostituire il cavo di alimentazione, bisogna smontare il carter posteriore svitando le viti come indicato nella (Fig. 2A); dopo averlo montato o sostituito, il cavo dovrà essere obbligatoriamente bloccato nel fissacavo.
Nei modelli monofase, con la morsettiera 2 poli + terra, la sezione dei fili del cavo non dovrà, in alcun caso, essere inferiore a mm² 2,5 (cavo 3 x 2,5).
Nei modelli con la morsettiera a 5 poli + terra, seguire le indicazioni dello schema (Fig. 3).

CONNECTION DIAGRAM
DIAGRAMME DES CONNEXIONS
SCHALTUNGSPLAN
DIAGRAMMA DEI COLLEGAMENTI

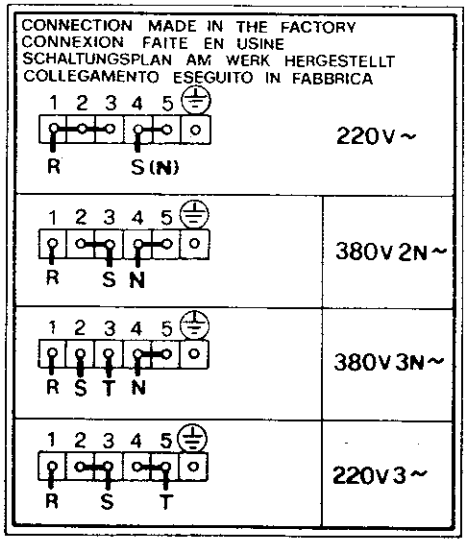


Fig. 3

Control panel

All the devices to switch on and control the oven are assembled on the panel.

1 - Timer adjustment knob.
2 - Digital clock.
3 - Digital clock control knob.
4 - Knob to adjust termination and duration of baking or roasting.
5 - Yellow warning light controlling the lower oven temperature (it switches off when the chosen temperature is reached).
6 - Lower oven control knob.
7 - Upper oven control knob.
8 - Yellow warning light controlling the upper oven temperature (it switches off when the chosen temperature has been reached).
9 - Lower oven control knob display window.
10 - Upper oven control knob display window.

Tableau de commande

Tous les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur ce tableau.

1 - Bouton de réglage du compte-minutes.
2 - Horloge digitale.
3 - Bouton de commande de l'horloge digitale.
4 - Bouton de réglage de fin de cuisson et de durée de cuisson.
5 - Lampe témoin jaune pour le contrôle de la température du four inférieur (elle s'éteint quand la température choisie est atteinte).
6 - Manette de commande du four inférieur.
7 - Manette de commande four supérieur.
8 - Lampe témoin jaune pour le contrôle de la température du four supérieur (elle s'éteint quand la température choisie est atteinte).
9 - Petite fenêtre de visualisation de la manette de commande du four inférieur.
10 - Petite fenêtre de visualisation de la manette de commande du four supérieur.

Schalttafel

Auf der Tafel befinden sich sämtliche Betriebs- und Kontrollorgane des Ofens.

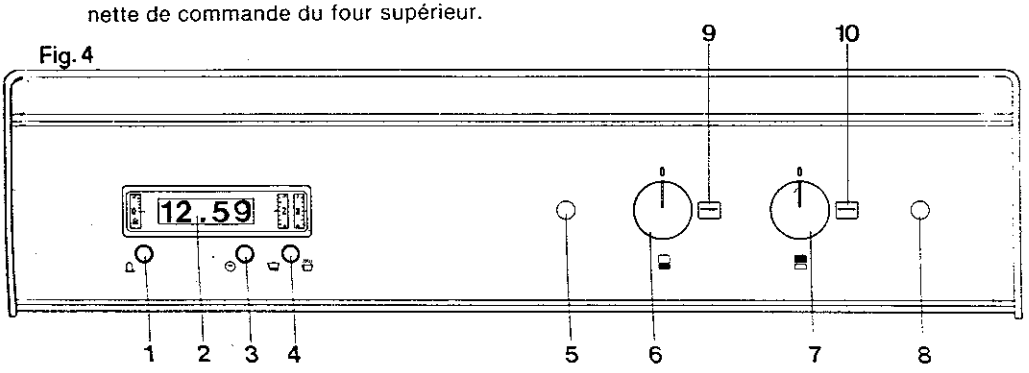
1 - Griff zur Einstellung der Kurzzeituhr.
2 - Digitaluhr.
3 - Schaltknopf der Digitaluhr.
4 - Einstellknopf für Backzeitende und Backdauer.
5 - Gelbe Kontrolleuchte für Temperatur im unteren Backofen (erlischt wenn eingestellte Temperatur erreicht ist).
6 - Schalter für unteren Backofen.
7 - Schalter für oberen Backofen.
8 - Gelbe Kontrolleuchte für Temperatur im oberen Backofen (erlischt wenn eingestellte Temperatur erreicht ist).
9 - Anzeigefenster Schalter des unteren Backofens.
10 - Anzeigefenster Schalter des oberen Backofens.

Frontalino comandi

Sul frontalino sono riuniti tutti gli organi di comando e di controllo del forno.

1 - Manopola regolazione contaminuti.
2 - Orologio digitale.
3 - Manopola comando orologio digitale.
4 - Manopola regolazione fine cottura e durata cottura.
5 - Lampada sia gialla per il controllo della temperatura nel forno inferiore (si spegne quando la temperatura scelta è raggiunta).
6 - Manopola comando forno inferiore.
7 - Manopola comando forno superiore.
8 - Lampada sia gialla per il controllo della temperatura nel forno superiore (si spegne quando la temperatura scelta è raggiunta).
9 - Finestrella visualizzazione manopola comando forno inferiore.
10 - Finestrella visualizzazione manopola comando forno superiore.

Fig. 4



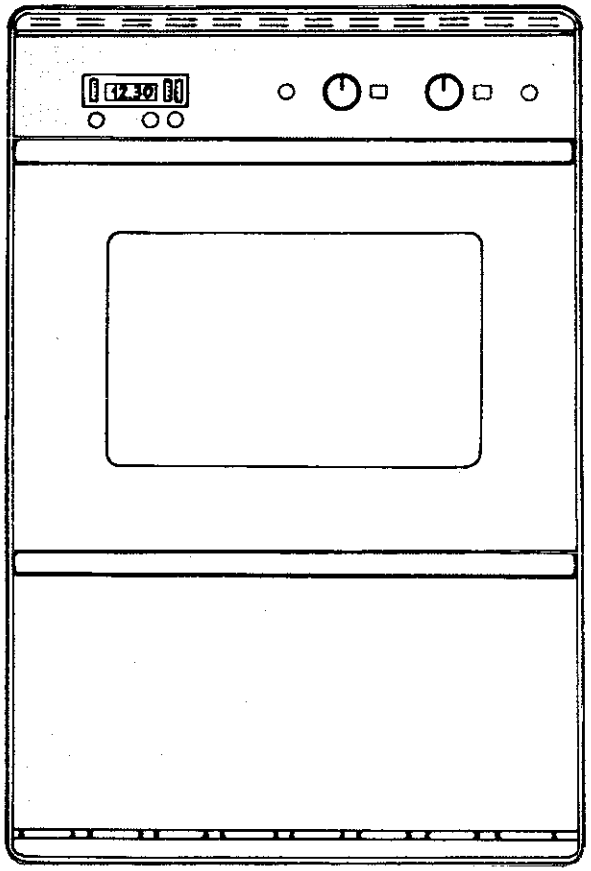


Fig. 5

How to use the upper oven

The symbols of the «oven control» knobs will appear in a slot (Fig. 4 - Pos. 9 and 10) on the right of said knobs.
In order to manually use the oven, the ✋ symbol must appear in the centre of the window in correspondence with the mark (fig. 8).

Mise en marche du four superieur

Les symboles des manettes de «commande four» apparaîtront dans une fenêtre (Fig. 4 - Pos. 9 et 10) et placée à droite de ces manettes.
Pour utiliser le four en manuel, le symbole ✋ doit correspondre avec le repère au centre du cadran (fig. 8).

Betrieb des oberen Ofens

Die Symbole der Schaltknöpfe «Ofen» und «Spezialprogramme» erscheinen in einem Fenster (Abb. 4 Nr. 9 und 10) rechts von den Knöpfen.
Um den Backofen von Hand zu benutzen, muß das ✋ Symbol mit dem Zeichen in der Mitte des Fensters direkt gegenüber sein (Abb. 8).

Messa in funzione del forno superiore

I simboli delle manopole «comando forno» appariranno in una finestrella (Fig. 4 Pos. 9 e 10) posta a destra delle suddette manopole.
Per usare il forno manuale, il simbolo della ✋ deve essere in corrispondenza del riferimento al centro della finestra (fig. 8).

In order to disconnect the automatism and use the oven manually, rotate clockwise knob «C» (fig. 7).

Oven switch

Turn the knob to the right.

Meaning of the symbols:

- The oven is not working.
- Oven light on. The light will stay on while the oven or the grill are operating.
- Top and bottom resistances on. The temperature is adjustable from 50° to 275° controlled by the thermostat.
- Only lower resistance is on
- The upper central grill resistance is on.
- The grill resistance and the turnspit motor are on.

To turn off the oven or the grill turn the knob to the left until the symbol appears in the slot.

Pour désinsérer l'automatisme et pouvoir utiliser le four en manuel, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton «C» (fig. 7).

Manette du commutateur de four

Tourner la manette vers la droite.

Signification des symboles:

- Le four ne fonctionne pas.
- Lampe du four allumée. La lampe reste allumée pendant tout le temps d'utilisation du four et du gril.
- Résistance supérieure et inférieure branchées. Température réglable de 50° à 275° contrôlée par le thermostat.
- Seule la résistance inférieure est branchée.
- La résistance supérieure centrale du grilloir est branchée.
- La résistance du grilloir et le moteur du tournebroche sont branchés.

Pour éteindre le four ou le gril tourner la manette vers la gauche jusqu'à ce que le symbole apparaisse dans la fenêtre.

Um das Automatik auszuschalten und den Ofen von Hand benutzen zu können, muß man den Knopf «C» in Uhrrichtung drehen (Abb 7).

Ofenschaltknopf

Der Knopf ist nach rechts zu drehen.

Bedeutung der Symbole:

- Der Ofen ist ausser Betrieb.
- Ofenlampe angezündet Die Beleuchtung bleibt während der gesamten Benutzungszeit von Ofen und Grill eingeschaltet.
- Oberer und unterer Heizwiderstand eingeschaltet. Von 50° bis 275° regelbare und von einem Thermostat kontrollierte Temperatur.
- Nur unterer Heizwiderstand eingeschaltet.
- Oberer Zentral-Heizwiderstand vom Grill eingeschaltet.
- Grill-Heizwiderstand und Drehspiessmotor eingeschaltet.

Zum Abschalten des Ofens oder des Grills den Knopf nach links drehen, bis im Fenster das Symbol erscheint.

Per disinserire l'automatismo e poter usare il forno manuale, ruotare in senso orario la manopola «C» (fig. 7).

Manopola commutatore forno

Ruotare la manopola verso destra.

Significato dei simboli:

- Il forno non funziona.
- Accesa lampada forno. La lampada resterà accesa durante tutto il tempo di utilizzazione del forno e del grill.
- Inserita la resistenza superiore ed inferiore. Temperatura regolabile da 50° a 275° controllata dal termostato.
- Inserita solo la resistenza inferiore.
- Inserita la resistenza superiore centrale del grill.
- Inserita la resistenza del grill ed il motorino girarrosto.

Per spegnere il forno o il grill ruotare la manopola verso sinistra finché sulla finestrella non compare il simbolo.

Ofen-gebrauch

Ihr Ofen ist völlig ausgerüstet um komplette Gerichte, sei es ohne Ihre Aufsicht mit dem automatischen Ofen, sei es mit dem normalen Ofen, herzurichten. Der Thermostat hält eine gleiche von Ihnen mit dem Schalter vorbestimmte Temperatur, was einwandfreie Ergebnisse zusichert.

An der rechten Seite des Schaltbrettes befindet sich eine gelbe Kontrolleuchte die bei Einschalten der Heizwiderstände aufleuchtet. Wenn die vorher festgesetzte Temperatur erreicht wird, unterbricht der Thermostat den Strom und die gelbe Kontrolleuchte geht aus: sie leuchtet wieder auf wenn die Temperatur mit einigen Graden gesunken ist und der Thermostat den Strom wieder einschaltet.

Die Heizung des Oberteiles vom Rohr erfolgt durch einen and der Decke eingebauten Heizwiderstand; in der Mitte der Decke befindet sich der Grill-Heizwiderstand. Der untere Teil wird von einem unter der Grundfläche befindlichen Heizwiderstand geheizt.

Auf Wunsch können wir Paneele für den Ofen mit selbstreinigendem Email liefern, der den Ofen immer sauber hält und die immer unangenehme Reinigungsarbeit ausschaltet. Auf jeden Fall ist es erforderlich,

Utilisation du four

Votre four est parfaitement indiqué pour préparer les mets les plus complets, soit sans que vous les surveillez, avec le four automatique, soit de la façon traditionelle, avec le four normal. Grâce au thermostat la température que vous avez fixée d'avance avec le commutateur est maintenue constante; et ceci est une garantie pour obtenir d'excellents résultats.

Sur la droite du tableau de bord on remarque un voyant jaune qui s'allume dès que les résistances son branchées. Quand la température préalablement fixée est atteinte, le thermostat interrompt le courant et le voyant s'éteint: il s'allumera à nouveau quand la température aura baissé de quelques degrés et le thermostat aura rétabli le courant. Le réchauffement de la partie supérieure du four se fait grâce è une résistance qui dans sa partie centrale a aussi fonction de résistance grilloir. La partie inférieure, elle, est chauffée par une résistance placée sous le plan de base. Sur demande on pourra avoir une série de panneaux adaptables au four et recouverts d'un émail spécial insalissable dont la propriété est de maintenir le four toujours propre, ce qui évite toute opération, assez désagréable, de nettoyage.

Il est toutefois essentiel de respecter un cer-

How to use the oven

Your oven is perfecly equipped to prepare complete meals. both without your supervision in the automatic oven and using it as a normal oven as well. The thermostat keeps the temperature you have pre-set with the switch constant and this is a guarantee to obtaining excellent results.

On the right hand side of the control panel we can see a yellow control light. it goes on as soon as the resistances are switched on. When the pre-set temperature has been reached, the thermostat cuts off power and the yellow control light goes off: it will go on again when the temperature has dropped by a few degrees and the thermosta switches on power again. Heating in the upper part of the oven takes place by means of a resistance placed on the ceiling: in the central part again of the ceiling we have the grill resistance. The lower part is heated by a resistance placed under the base shelf. As an optional you can have a set of panels adaptable to the oven faced in special self-cleaning enamel which has the property of always keeping the oven clean and avoiding the need of unpleasant cleaning operations.

Uso del forno

Il Vostro forno è perfettamente attrezzato per preparate delle pietanze complete, sia senza la Vs. sorveglianza con il forno automatico, sia con il forno normale. Il termostato mantiene sempre costante la temperatura da Voi prefissata con il commutatore e questo è una garanzia per ottenere degli ottimi risultati.

Sulla destra del cruscotto vediamo una lampada spia gialla, la quale si accende non appena le resistenze vengono inserite. Quando la temperatura precedentemente fissata è raggiunta, il termostato interrompe la corrente e la spia gialla si spegne: si accenderà di nuovo quando la temperatura sarà scesa di qualche grado e il termostato reinserisce la corrente. Il riscaldamento della parte superiore del forno avviene mediante una resistenza posta nel cielo; nella parte centrale sempre del cielo abbiamo la resistenza del grill. La parte inferiore è riscaldata da una resistenza posta sotto il piano di base. A richiesta è possibile avere la serie di pannelli adattabili al forno e ricoperti di smalto speciale autopulente il quale ha la proprietà di mantenere il forno sempre pulito evitando cosi la sempre sgradevole operazione di pu-

However certain precautions must be taken and you must follow the advice in the booklet «Know your continuous self-cleaning oven».

IMPORTANT
Before using the oven for the first time, it is advisable to heat it to maximum temperature for a period of 30-40 minutes with the door closed.
This will burn eventual oily residuals which create smoke and a burning smell.
When the oven is on, the frontal glass also becomes heated. It is necessary, therefore, to keep children at a distance in order to prevent burning accidents.

einige Vorsichtsmassregeln zu treffen und den Ratschlägen des Prospektes «Lernen Sie ihren selbstreinigenden Ofen kennen» zu folgen.

WICHTIG
Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie ihn für 30 bis 40 Minuten auf höchster Hitzestufe laufen lassen, damit eventuelle Olreste verbrennen, die sonst beim ersten Gebrauch Rauch und Geruch von Verbranntem entstehen lassen könnten.
Wenn der Backofen eingeschaltet ist, wird auch das Frontglas heiß; Kinder sind daher entfernt zu halten, damit sie sich nicht verbrennen.

tain nombre de précautions et de suivre les conseils exposés dans l'opuscule: «Faites connaissance avec votre four à autonettoyage continu».

IMPORTANT!
Pour la première fois, avant d'utiliser le four il est opportun de le chauffeur à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes, porte fermée, de manière à brûler d'éventuels résidus graisseux qui dégageront fumée et odeur de brûlé.
Quand le four est allumé même la vitre frontale de la porte se réchauffe, pour cela il est nécessaire d'éloigner les enfants, afin d'éviter des brûlures.

lizia. Bisogna tuttavia osservare qualche precauzione e seguire i consigli dell'opuscolo «Fate conoscenza con il Vs. forno autopulente continuo».

IMPORTANTE!
Prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che svilupperanno fumo e odore di bruciato.
Quando il forno è acceso si scalda anche il vetro frontale, perciò è necessario tenere lontano i bambini, onde evitare scottature.

How to use the programmer

Your oven programmer gives you the possibility of cooking automatically, that is to say, you can pre-select the time required and when cooking should end, and after that you can even go out and return to find your meal cooked and ready to serve.
Now let us see how your programmer works and how it should be used: first of all it is a smart and very practical digital electric clock, that is, without a dial or hands, on which time is read directly in figures. For automatic cooking proceed as follows: turn knob «C» (Fig. 7) in a clockwise direction and set the time cooking shoud end on the white figures (slot 3 - Fig. 7) by turning the same knob in an anti-clockwise direction, set the lenght of cooking on the yellow figures (slot 2 - Fig. 7) finally pre-set the temperature with the oven switch knob (Fig. 4 - pos. 7).

Emploi du programmateur

Le programmateur de votre four vous donne la possibilité d'effectuer une cuisson automatique, c'est-à-dire de présélectionner le temps nécessaire et le terme de la cuisson, après quoi vous pouvez même sortir de chez vous et trouver à votre retour le plat que vous aviez prévu, cuit à point et prêt à être porté à table.
Voyons donc comment fonctionne et comment il faut utiliser le programmateur: disons avant tout que c'est une horloge électrique élégante et très pratique, c'est-à-dire sans cadran et sans sphères, sur laquelle on lit directement l'heure exprimée par des chiffres. Pour la cuisson automatique procéder comme suit: tourner le bouton «C» (Fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre et prédisposer en utilisant les chiffres blancs, l'heure de fin de cuisson (fenêtre 3 - Fig. 7); en tournant le même bouton dans le sens contraire, prédisposer en utilisant les chiffres jaunes, la durée de la cuisson (fenêtre 2 - Fig. 7) prédisposer enfin la température à l'aide de la manette du commutateur de four (Fig. 4 - Pos. 7).

Verwendung des Programmwählers

Der Programmwähler an Ihrem Ofen ermöglicht automatisches Backen durch Vorwahl der Backzeit. Sie können also ruhig aus dem Haus gehen und finden bei Ihrer Rückkehr das Backgut servierfertig vor zubereitet.
Im Folgenden soll kurz beschrieben werden, wie der Programmwähler arbeitet und wie er verwendet wird. Der Programmwähler besteht in einer formschönen und praktischen elektrischen Digitaluhr ohne Zifferblatt und Zeiger, bei der die Ziffern direkt die Zeit anzeigen. Für automatische Back und Bratvorgänge ist wie folgt vorzugehen: den Knopf «C» (Abb. 7) im Uhrzeigersinn drehen und auf den weissen Ziffern das Ende der Back- oder Bratzeit einstellen (Fenster 3 - Abb. 7). Durch Drehen desselben Knopfes in entgegengesetzter Uhrzeigerrichtung auf den gelben Ziffern die Back- oder Bratdauer einstellen (Fenster 2 - Abb. 7). Abschliessend mit dem Knopf des Ofenschalters (Abb. 4 - Nr. 7) die Back- temperatur einstellen.

Uso del programmatore

Il programmatore del Vs. forno vi dà la possibilità di effettuare la cottura automatica, vale a dire preselezionare il tempo necessario ed il termine della cottura, dopodiché potete anche uscire di casa e trovare al Vostro ritorno il piatto cotto a puntino pronto per essere servito.
Vediamo ora come funziona e come va usato il programmatore: innanzitutto è un elegante e praticissimo orologio elettrico digitale, cioè senza quadrante e senza sfere, sul quale si legge direttamente l'ora sulle cifre.
Per al cottura automatica procedere come segue: ruotare la manopola «C» (Fig. 7) in senso orario ed impostare sulle cifre di colore bianco, l'ora di fine cottura (finestra 3 - Fig. 7); ruotando la stessa manopola in senso antiorario, impostare sulle cifre di colore giallo la durata della cottura (finestra 2 - fig. 7); infine predisporre la temperatura con la manopola del commutatore forno (Fig. 4 - pos. 7).

Example:
It is 8 o'clock in the morning and you will be away from home until midday, on your return you want to find your meal ready.
Let us suppose that it is a 2 Kg. pork joint: cooking time 2 hours, temperature 170°.
Turning the C knob in a clockwise direction set the end of cooking time, i.e. 12 (white figures - slot 3 - Fig. 7); then in the opposite direction set the duration, in our case 2 hours (yellow figures - slot 2 - Fig. 7).
Finally turn the oven knob in a clockwise direction to set the temperature of 170°.
Programmed in this way, the oven switches on automatically at 10 o'clock and stays on for 2 hours at the temperature of 170° and in the end switches itself off.
Naturally when using the oven you will gain the experience necessary to cook foods perfectly in accordance with their features.
Note - At the end of each cooking period remember to take the hand symbol ✋ to the slot reference and turn the oven switch to ▭. The appliance will then be ready again to be used in the normal way.

Exemple:
Il est 8 heures du matin et vous devez vous absenter de chez vous jusqu'à midi, à votre retour vous désirez que le plat prévu pour le repas soit déjà prêt. Supposons qu'il s'agisse d'un rôti de porc de 2 Kg; temps de cuisson 2 heures, température 170°.
A l'aide du bouton C prédisposer la fin de la cuisson et donc dans notre cas à 12 heures (chiffres blancs - fenêtre 3 - Fig. 7), en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre; prédisposer ensuite la durée de cuisson en tournant le bouton dans le sens contraire, dans notre cas la durée est donc de 2 heures (chiffres jaunes - fenêtre 2 - Fig. 7).
Tourner enfin la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température de 170°.
Grâce à cette programmation le four s'allumera automatiquement à 10 heures, il marchera pendant 2 heures à la température de 170° et à la fin il s'éteindra.
Naturellement un usage répété et attentif du four donnera l'expérience nécessaire pour cuire à la perfection en fonction des caractéristiques des différents mets.
N.B. - A la fin de chaque cuisson ne pas oublier de porter le symbole de la main ✋ sur le point de repère de la fenêtre, et le commutateur du four sur ▭. L'appareil sera à nouveau prêt pour l'utilisation suivante.

Beispiel:
Es ist 8 Uhr morgens, Sie müssen bis 12 Uhr ausser Haus bleiben und wollen bei Ihrer Rückkehr ein fertiges Gericht vorfinden. Nehmen wir an, dass Sie einen Schweinebraten von 2 Kg zubereiten wollen: Bratzeit 2 Stunden, Temperatur 170°C. Mit dem Knopf C wird das Ende der Bratzeit eingestellt, d.h. 12 Uhr (weisse Ziffern - Fenste 3 - Abb. 7), und zwar durch Drehen in Uhrzeigerrichtung. durch Drehen in entgegengesetzter Uhrzeigerrichtung wird die Bratdauer, in unserem Falle also 2 Stunden, eingestellt (gelbe Ziffern - Fenster 2 - Abb. 7).
Abschliessend wird der Ofenschaltknopf in Uhrzeigerrichtung bis auf die Temperatur von 170°C gedreht.
Nach dieser Vorprogrammierung schaltet sich der Ofen automatisch um 10 Uhr ein, arbeitet 2 Stunden lang bei der Temperatur von 170°C und chaltet sich dann selbsttätig aus.
Nach einiger Zeit erhält man die erforderliche Erfahrung, für perfektes Backen und Braten je nach den Eigenschaften des Ofengutes.
WICHTIG: Am Ende jedes Back- oder Bratvorganges muss das Handsymbol ✋ auf den Bezugspunkt des Fensters zurückgestellt werden und der Ofenschalter auf die Stellung ▭. Das Gerät kann nun wieder ganz normal eingesetzt werden.

Esempio:
Sono le 8 del mattino e dovete restare fuori casa fino a mezzogiorno, al rientro volete trovare il Vs. piatto pronto. Supponiamo si tratti di un arrosto di maiale di 2 Kg.; tempo di cottura 2 ore, temperatura 170°.
Con la manopola C impostare la fine della cottura e cioè alle ore 12 (cifre bianche - finestra 3 - Fig. 7), ruotando in senso orario; poi in senso opposto impostare la durata, nel nostro caso 2 ore (cifre gialle - finestra 2 - Fig. 7).
Infine ruotare la manopola del forno in senso orario fino alla temperatura di 170°.
Così programmato il forno si accenderà automaticamente alle ore 10, funzionerà per 2 ore alla temperatura di 170° ed alla fine si spegnerà.
Naturalmente con l'uso del forno si acquisterà quell'esperienza necessaria per cuocere ottimamente in base alle caratteristiche delle vivande.
N.B. - Alla fine di ogni cottura ricordarsi di portare il simbolo della mano ✋ sul riferimento della finestra, e il commutatore del forno su ▭. L'apparecchio sarà di nuovo pronto a essere utilizzato normalmente.

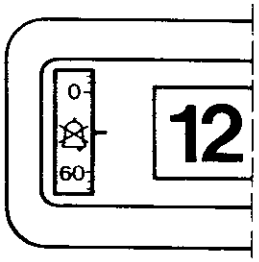


Fig.6

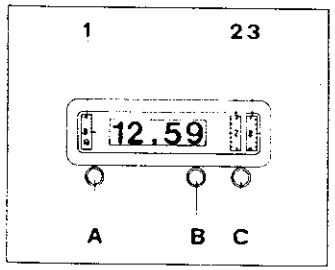


Fig.7

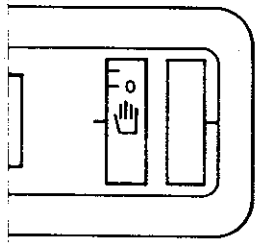


Fig.8

Timer clok
On the left side of the programmer there is a timer clock going from 0 to 60 minutes when the correct knob A is turned in a clockwise direction and makes the figure of the minutes selected agree with the reference mark in the centre of the slot (slot 1 - Fig. 7). At the end of that period a bell ring to warn you that time is up; the ringing of the bell will not stop until you have taken the symbol of the barred bell 🔕 to the reference point by turning the knob in an anticlokwise direction. The timer clock is completely indipendent of both the clock and the automatic mechanism.

Compte-minutes
Dans la partie gauche du programmateur se trouve le compte-minutes, de 0 à 60'; en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton A on fait coïncider le chiffre des minutes établies avec le repérage au centre de la fenêtre (fenêtre 1 - Fig. 7). Au terme de ce temps prévu une sonnerie entrera en fonction pour vous avertir du temps écoulé; la sonnerie ne s'arrêtera pas tant que vous ne porterez pas le symbole de la cloche barrée 🔕 en correspondance du repère, en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes est tout à fait indépendant aussi bien de l'horloge que de l'automatisme.

Clock adjustment
To set the clock at the exact time, turn knob B in one direction or another (Fig. 7).

Réglage de l'horloge
Pour la mise au point de l'horloge à l'heure exacte, tourner dans un sens ou dans l'autre le bouton B (Fig. 7).

Kurzzeituhr
Links am Programmwähler befindet sich die Kurzzeituhr, die von 0 bis 60 Minuten eingestellt werden kann. Durch Drehung des entsprechenden Knopfes A in Uhrzeigerrichtung bringt man die Marke in der Mitte des Fensters auf die gewählte Minutenzahl (Abb. 7 - Fenster 1). Nach Ablauf der gewählten Zeit wird ein Klingelsignal ausgelöst, das erst dann aufhört, wenn die Markierung am Fenster durch Drehung des Knopfes in entgegengesetzter Uhrzeigerrichtung auf das Symbol der durchgestrichenen Glocke 🔕 gebracht wird. Die Kurzzeituhr ist völlig unabhängig von der Uhr und der Automatik.

Contaminuti
Nella parte sinistra del programmatore abbiamo il contaminuti, da 0 a 60', ruotando in senso orario la rispettiva manopola A, si fa combaciare con il riferimento al centro della finestra, la cifra dei minuti stabiliti (finestra 1 - Fig. 7). Alla fine di tale periodo entrerà in funzione un campanello che vi avverte del tempo scaduto; il suono del campanello non si arresterà finché Voi non porterete il simbolo della campana sbarrata 🔕 in corrispondenza del riferimento, ruotando la manopola in senso antiorario. Il contaminuti è completamente indipendente sia dall'orologio che dall'automatismo.

Einstellung der Uhr
Zu genauen Einstellung der Uhr ist Knopf B (Abb. 7) in einer der beiden Richtungen zu drehen.

Regolazione dell'orologio
Per la messa a punto dell'orologio all'ora esatta, ruotare in senso o nell'altro la manopola B (Fig. 7).

Oven cooking

For correct cooking, it is necessary to preheat the oven to the preset cooking temperature. Therefore, place the food in the oven when the yellow light switches off. This means that the required temperature has been reached.
Only very fat meats should be introduced into the oven when it is still cold.
Always try to use cooking tins with high sides rather than low sided tins or dripping pans. This is in order to avoid dirtying the oven walls as much as possible.

The following list includes some indicative examples relative to the thermostat and cooking times:

Cuisson au four

Pour une cuisson à point il est nécessaire de pré-chauffer le four à la température de cuisson désirée; par conséquent enfourner quand la lampe témoin jaune s'éteint, ce qui veut dire que la température est atteinte.
Seulement s'il s'agit de viandes très grasses on peut introduire à four froid.
Cherchez d'utiliser des plats à bord haut, au lieu de plats à bord bas ou la lèche-frite, afin de salir le moins possible les parois du four.

Nous vous indiquons ci-dessous quelques exemples indicatifs de réglage du thermostat et du temps de cuisson:

Backen

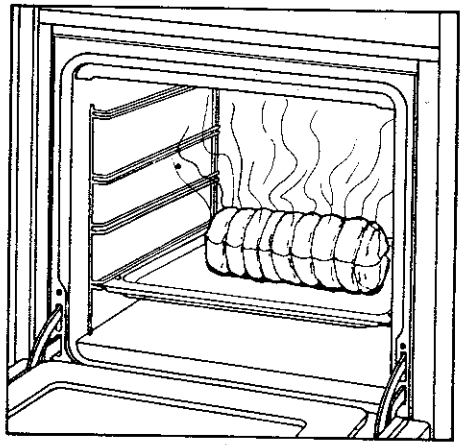
Um alle Gerichte gar zu kochen, muß der Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vorgeheizt werden. Die Speisen dürfen daher erst in den Backofen gestellt werden, wenn die gelbe Kontrolleuchte ausgegangen ist, was der Fall ist, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.
Nur sehr fettes Fleisch darf in den kalten Backofen gestellt werden.
Sie sollten nur hochwandige Bratbehälter verwenden oder mit Fettfänger, damit die Seiten des Backofens so wenig wie möglich verschmutzt werden.

Es folgen einige Beispiele für die Einstellung des Thermostaten und der Backzeit:

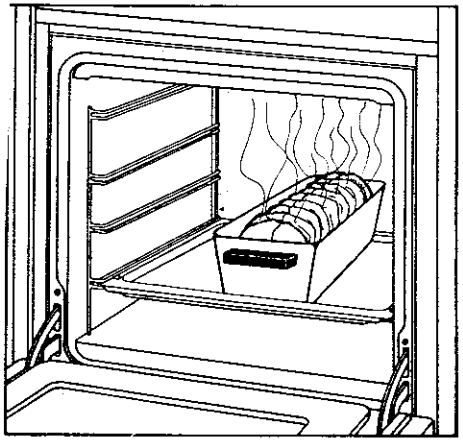
Cotture al forno

Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata, perciò infornate quando la lampada spia gialla si spegne, ciò vuol dire che la temperatura è raggiunta.
Solo se si tratta di carni molto grasse si può infornare a forno freddo.
Cercate di utilizzare recipienti con il bordo alto, al posto di recipienti con bordo basso o la leccarda, per sporcare il meno possibile le pareti del forno.

Vi indichiamo qui di seguito qualche esempio per la regolazione del termostato e del tempo di cottura:



TO BE AVOIDED
A EVITER
VERMEIDEN
DA EVITARE



EXCELLENT
PARFAIT
PERFEKT
PERFETTO

Types of food	Thermostat position in degrees	Cooking time in minutes
FISH	from 180 to 240	according to size
MEAT		
Roast beef	260-280	30 per Kg
Roast veal	200-220	60 per Kg
Chicken	200-240	approx. 50
Duck or goose	220	according to weight
Leg of mutton	260-280	30 per Kg
Roast pork	260	60 per Kg
Soufflé	200	60 per Kg
CAKES:		
Fruit cake	160	50 to 60
Sweet biscuits	160	30 to 60
Short-crust pastry	200	15
Flaky pastry	280	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Custards	220	30
Buns	120-140	60
Brioches	160-180	45

Gericht	Temperatur	Backzeit in Minuten
FISCH	von 180 bis 240	je nach Größe
FLEISCH:		
Rinderbraten	260-280	30 pro Kg
Kalbsbraten	200-220	60 pro Kg
Hähnchen	200-240	50 circa
Gans oder Ente	220	je nach Gewicht
Hammelkeule	260-280	30 pro Kg
Schweinebraten	260	60 pro Kg
Soufflés	200	60 pro Kg
GEBACKE:		
Königskuchen	160	50-60
Löffelbiskuits	160	30-60
Mürbeteig	200	15
Blätterteig	280	15
Obsttorten	200-220	30
Baisers	100	60
Formkuchen	220	30
4 quarti	120-140	60
Hefeteilchen	160-180	45

Plats	Position du thermostat en degrés	Temps de cuisson en minutes
POISSON	de 180 à 240	d'apres les dimensions
VIANDE:		
Rôti de boeuf	260-280	30 par Kg
Rôti de veau	200-220	60 par Kg
Poulet	200-240	50 environ
Canard ou oie	220	d'après le poids
Gigot de mouton	260-280	30 par Kg
Rôti de porc	260	60 par Kg
Soufflets	200	60 par Kg
GATEAUX:		
Cake	160	50 a 60
Gâteau de Savoie	160	30 à 60
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	280	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Flan	220	30
4 Quarts	120-140	60
Brioche	160-180	45

Qualità dei cibi	Posizione del termostato in gradi	Tempo di cottura in minuti
PESCE	da 180 a 240	sec. dimens.
CARNE:		
Arrosto di bue	260-280	30 per Kg.
Arrosto di vitello	200-220	60 per Kg.
Pollo	200-240	50 circa
Anatra od oca	220	sec. il peso
Cosciotto di montone	260-280	30 per Kg.
Arrosto di maiale	260	60 per Kg.
Soufflets	200	60 per Kg.
DOLCI:		
Panfrutto	160	50 a 60
Savoiardi	160	30 a 50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	280	15
Torta di frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Sformato	220	30
4 quarti	120-140	60
Brioche	160-180	45

Grilling

To grill foods it is necessary to pre-heat the oven for about 5 minutes, therefore turn the oven knob in a clokwise direction, until the lighted grill symbol appears in the slot, this is done in order to turn on the central ceiling resistance. For this type of cooking it is necessary to leave the door ajar to let vapour out. Pull the mobile crown towards you A (Fig. 9) and mount the crosspiece B (supplied with the oven) bu inserting the two tongues in the first two slots in the crown, lean crosspiece B against the oven front; in this way the control panel is protected from the heat. Put the foods on the rack and insert it in the most suitable oven shelf, generally at the top, in the shelf below place the drip pan which will collect the juice and fat which may fall from the rack above (Fig. 10). Close the door resting it on the mobile crown.

Cuisson au gril

Pour cuire au gril ou à la grille il faut préréchauffer le four pendant 5 minutes environ, tournez ensuite la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'on voie apparaître le symbole lumineux du gril sur le regard, pour brancher la résistance centrale du ciel. Pour ce genre de cuisson il faut laisser la porte entr'ouverte pour que les vapeurs puissent se dégager librement. Tirez vers vous la voûte mobile A (Fig. 9) et montez la traverse B (en dotation du four) en introduisant les deux languettes dans les deux premières encoches de la voûte; poser la traverse B contre la façade du four. De cette façon la voûte protège le tableau de commandes de la chaleur.
Posez les rets sur la grille et enfilez-la au niveau le plus intéressant, généralement en haut, en dessous enfilez la lèchefrite qui recueillera les sauces et les gras qui pourraient tomber de la grille (Fig. 10). Fermez la porte en l'appuyant contre la voûte mobile.

Braten am Grill

Um mit Grill zu braten, den Ofen zuerst ungefähr 5 Minuten vorwärmen, dann den Ofendrehknopf in der Uhzeigerrichtung drehen, bis das Leuchtzeichen des Grilles auf dem Fenster erscheint, um den zentralen Heizwiderstand der Decke einzuschalten. Für diese Bratart muss die Türe halboffen bleiben um den Dampf abzulassen. Ziehen Sie die bewegbare Decke A (Bild 9) zu sich und montieren Sie den Quersupport B auf, (mit dem backofen versenen) wobei Sie dei zwei Laschen in die zwei ersten Decken-Langlöcher einsetzen, lehnen sie den Quersupport B an den Ofenvorderteil; so schützt die Decke die Bedienungsblende gegen die Hitze. Legen Sie die Speise auf den Grill, setzen Sie ihn vorzugsweise oben auf und die Pfanne and die darunter liegende Stufe, die die Sossen oder Fett aufsammelt, die vom höher liegendem Grill hinunter tröpfen können (Bild 10).
Machen Sie die Türe zu, wobei Sie sie auf die bewegbare Decke stützen.

Cottura al grill

Per cuocere al grill od alla griglia occorre preriscaldare il forno per 5 minuti circa, ruotare quindi la manopola del forno in senso orario, fino a che appare sulla finestrella il simbolo luminoso del grill , per inserire la resistenza centrale del cielo. Per questo genere di cottura bisogna lasciare semiaperta la porta per dare libero sfogo ai vapori. Tirate verso di voi la volta mobile A (Fig. 9) e montate la traversa B (in dotazione al forno) introducendo le due linguette nelle prime due asole della volta, appoggiate la traversa B alla facciata del forno; in questo modo la volta ripara dal calore il frontalino. Appoggiate le vivande sulla griglia ed infilatela nel gradino del forno più conveniente, generalmente in alto, nel gradino sottostante infilate la leccarda, la quale raccoglierà sughi e grassi che possono cadere dalla griglia sovrastante (Fig. 10). Chiudete la porta facendola appoggiare alla volta mobile.

Below are the cooking times of some dishes.
These times however depend on the age and quality of the meat.

Type of food	Cooking time in minutes
Lamb chops	12-15
Veal cutlets	8-10
Liver	10-12
Fillet steak	30-25
Veal heart	12-15
1/2 chicken	20-25
Fish fillets	12-15
Stuffed tomatoes	10-12

A titre indicatif nous vous indiquons les temps de cuisson de quelques plats.
Ces temps dépendent toutefois de l'âge et de la qualité de la viande.

Qualité des mets	Temps de cuisson en minutes
Côtolette d'agneau	12-15
Escalopes de veau	8-10
Foie	10-12
Filet de boeuf	30-25
Coeur de veau	12-15
1/2 poulet	20-25
Filet de poisson	12-15
Tomates farcies	10-12

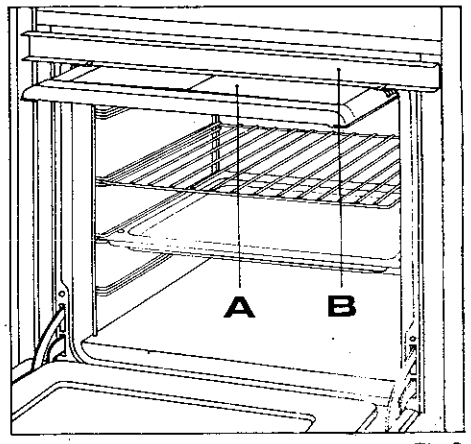


Fig.9

Hiermit geben wir Ihnen die Bratzeiten von einigen Gerichten an.
Diese Zeiten hängen aber vom Alter und Qualität des Fleisches ab.

Grillgut	Grillzeit in Min.
Lammkoteletts	12-15
Kalbssteaks	8-10
Leber	10-12
Ochsenfilet	30-25
Kalbsherz	12-15
1/2 Hähnchen	20-25
Fischfilet	12-15
Gefüllte Tomaten	10-12

A titolo informativo vi indichiamo i tempi di cottura di alcuni piatti.
Questi tempi dipendono però dall'età e dalla qualità della carne.

Qualità dei cibi	Tempi di cottura in minuti
Cotolette d'agnello	12-15
Cotolette di vitello	8-10
Fegato	10-12
Filetto di bue	30-25
Cuore di vitello	12-15
1/2 pollo	20-25
Filetto di pesce	12-15
Pomodori ripieni	10-12

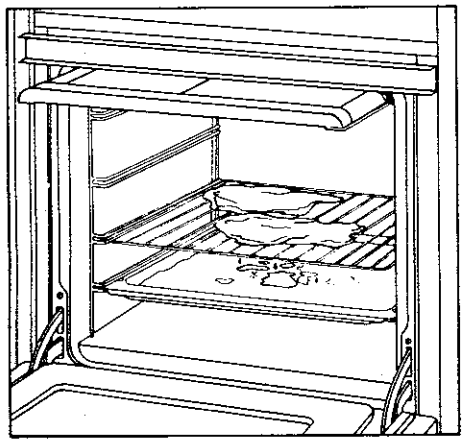


Fig.10

Turnspit

It is also necessary to pre-heat the oven for about 5 minutes when roasting on the spit; therefore before inserting the foods, turn the oven knob in a clockwise direction until the lighted grill symbol appears in the slot. In this position the central ceiling resistance is turned on. In addition it is necessary as for grilling to extract the mobile crown of the oven and apply the crosspiece (Fig. 9) in order to be able to leave the door ajar.
Mount the two rests of the spit A (Fig. 11) on the drip pan after having prepared the spit rod complete with meat secured with the forks, then rest it on the two rests; insert the complete drip pan on the lower shelf so that the end of the rod enters in the draft hub of the motor.
Now you need only turn the oven knob, always in a clockwise direction, to the last position, the lighted symbol of the grill and the spit will appear in the slot . In this manner the grill resistance and the spit motor are turned on.

Tournebroche

Même pour cuire à la broche il est nécessaire de préréchauffer le four pendant 5 minutes environ; ensuite avant d'introduire les aliments, tournez le commutateur du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole lumineux du gril apparaisse sur le regard. Dans cette position on branche la résistance centrale du ciel. De plus, il est nécessaire, comme pour la cuisson à la grille, d'extraire la voûte mobile du four et d'y appliquer la traverse (Fig. 9) pour pouvoir opérer avec la porte entr'ouverte.
Montez sur la lèchefrite les deux supports de la broche A (Fig. 11), après avoir préparé la tige de la broche avec la viande placée à l'aide des fourchettes, posez-la sur les deux supports: introduisez la lèchefrite complète au-dessous jusqu'à ce que l'extrémité de la tige entre dans le moyeu d'entraînement du moteur.
Il suffit ensuite de tourner le commutateur du four, toujours dans le sens des aiguilles d'une montre, à la dernière position; le symbole lumineux du gril et du tournebroche apparaîtra sur le regard. De cette façon on insère la résistance. La résistance du gril et le moteur du tournebroche.

Drehspiess

Um mit dem Drehspiess zu braten ist es auch erforderlich den Ofen ungefähr 5 Minuten vorzuwärmen; bevor die Speisen in den Ofen zu schieben, den Drehknopf in Uhrzeigerrichtung drehen, bis das Leuchtzeichen vom Grill auf dem Fenster erscheint. In dieser Stellung schaltet sich der zentrale Heizwiderstand der Decke ein. Wie beim Grill-Braten ist es ausserdem erforderlich, die bewegbare Rohrdecke herauszuziehen und den Quersupport (Bild 9) darauf zu legen, um mit der halbgeöffneten Tür arbeiten zu können.
Montieren Sie die zwei Spiessträger A (Bild 11); nachdem Sie das Fleisch auf den Spiess mit den Gabeln vorbereitet haben, stützen Sie ihn auf die zwei Supporte; schieben Sie die komplette Pfanne in die untere Stufe bis das Spiessende in die Mitnehmernabe des Motors eingreift.
Zuletzt drehen Sie den Ofendrehknopf in Uhrzeigerrichtung bis zur letzten Stellung: auf dem Fenster erscheint das Grill- und Spiess-Leuchtzeichen . So schaltet sich der Grill-Heizwiderstand und der Drehspiessmotor ein. Schrauben Sie den Plastik-Handgriff ab und stützen Sie die Tür auf die

Girarrosto

Anche per cuocere allo spiedo con il girarrosto è necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti; quindi prima di introdurre le vivande, ruotare la manopola del forno in senso orario fino a che appare sulla finestrella il simbolo luminoso del grill . In tale posizione si inserisce la resistenza centrale del cielo. Inoltre è necessario, come per la cottura alla griglia, estrarre la volta mobile del forno ed applicarvi la traversa (Fig. 9) per poter operare con la porta semiaperta.
Montare sulla leccarda i due supporti dello spiedo A (Fig. 11), dopo aver preparata l'asta dello spiedo completa di carne sistemata con le forchette, appoggiatela sui due supporti; introducete la leccarda completa nel gradino inferiore fino a che l'estremità dell'asta entri nel mozzo di trascinamento del motorino.
Ora basta ruotare la manopola del forno, sempre in senso orario, nell'ultima posizione; sulla finestrella appare il simbolo luminoso del grill e dello spiedo . Così si inserisce la resistenza del grill ed il motorino girarrosto.

Remove the plastic handle bu unscrewing and rest the door on the mobile crown. You will screw the handle on again when cooking is finished to remove the spit rod and prevent burns. Let meat cook for at least 30-40 minutes per kilo, and baste it during cooking.

Dévissez la poignée en plastique et appuyez la porte contre la voûte mobile. Une fois que la cuisson sera terminée, vous la revisserez pour extraire la tige du tournebroche afin d'éviter de vous brûler. Faites cuire au moins pendant 30-40 minutes par Kg en graissant la viande en cours de cuisson.

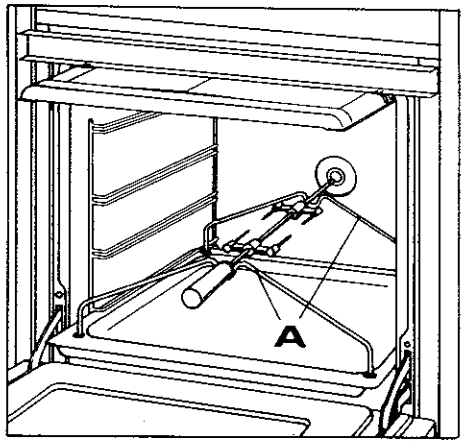


Fig. 11

Changing the light bulb

Remove the protection glass of lamp «B» on the rear oven wall loosening screw «E» and lifting form the two openings «C» (Fig. 12).
Unscrew light bulb «A» and remount a new bulb. Remount the protection glass, hooking the two fins «D» in openings «C», pressing well down and tightening the screw.

Remplacement de la lampe

Enlever la vitre de protection «B» placée sur la partie postérieure du four en dévissant la vis «E» et en la soulevant des deux fentes «C» (Fig. 12).
Dévisser la lampe «A» en la remplaçant avec une nouvelle.
Remonter la vitre de protection en accrochant les deux languettes «D» dans les fentes «C»; bien les introduire et serrer la vis.

bewegbare Deckte. Sie werden den Handgriff nach dem Braten wieder einschrauben um den Drehspiess ohne Bradverletzungen herauszeziehen. Braten Sie das Fleisch mindestens während 30-40 Minuten pro Kg, wobei Sie es während des Bratens mit Fett begiessen.

Togliete la maniglia in plastica svitandola ed appoggiate la porta alla volta mobile. La maniglia la riavviterete a cottura avvenuta per estrarre l'asta girarrosto al fine di evitare bruciature. Fate cuocere almeno per 30-40 minuti per Kg. ungendo la carne nel corso della cottura.

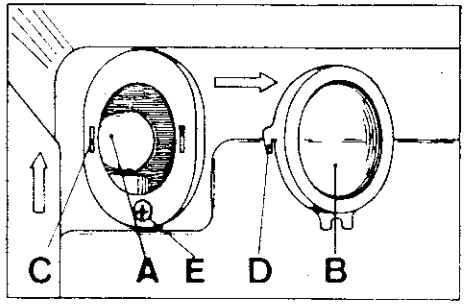


Fig. 12

Glühbirnwechsel

Das Schutzglas der Glühbirn «B» an der Hinterseite des Back- ofens auf diese Weise abziehen: die Schraube «E» lockern und das Glas von den zwei Offnungen «C» heben (Abb. 12).
Die Glühbirn «A» abschrauben und mit der neuen ersetzen. Das Schutzglas so wiedermontieren: die 2 Halter «D» in den Offnungen «C» anhaken, sehr tief herablassen und die Schraube anschrauben.

Cambio della lampada

Togliere il vetro di protezione della lampada «B» posto sulla parete posteriore del forno allentando la vite «E» e sollevandolo dalle due aperture «C» (Fig. 12).
Svitare la lampada «A» sostituendola con la nuova. Rimontare il vetro di proiezione agganciando le due alette «D» nelle aperture «C», abbassandole bene e serrando la vite.

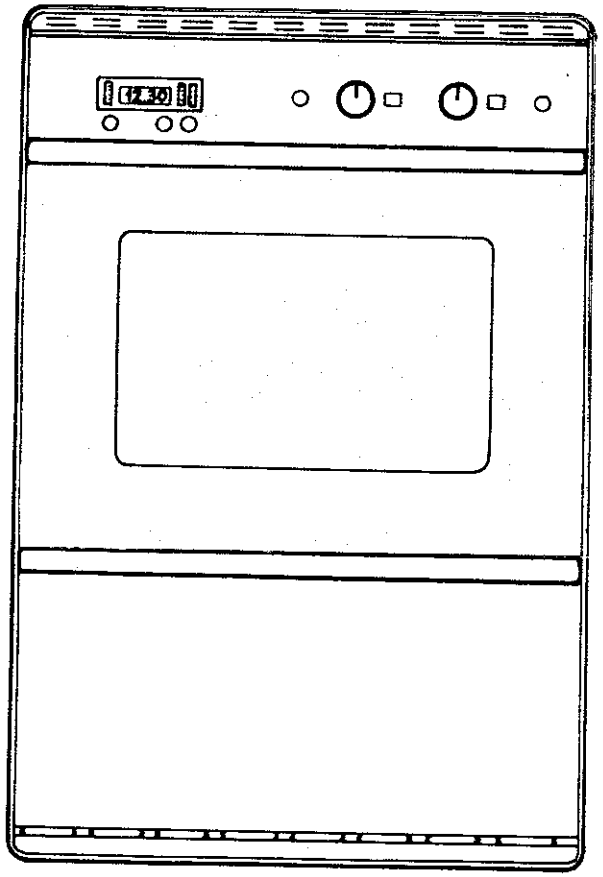


Fig.13

USE OF LOWER OVEN

Control knob

The oven control knob enables the most suitable cooking temperature to be chosen.
Furthemore, it enables the heating resistances to be individually connected.
Temperature selection is carried out by rotating the control knob in a clokwise direction and by positioning it in correspondance to the temperature value required, from between 50 and 275°C (the temperature will be maintained at a constant level by the thermostat).
If differentiated heating is required, it is possible to connect the upper or lower resistances individually.
In this case, rotate the knob in a clockwise direction until reaching position ▭ (higher resistance) or position ▭ (lower resistance).
For «grill» cooking, rotate the knob to the position with the symbol ▭ (central upper resistance).
IMPORTANT
When the oven is on, the frontal glass also becomes heated. It is necessary, therefore, to keep children at a distance in order ot prevent burning accidents.

EMPLOI DU FOUR INFERIEUR

Bouton de commande

Le bouton de commande du four permet le choix d'une température de cuisson plus appropriée; en autre il permet d'insérer individuellement les résistances de chauffage.
Le choix de la température s'effectue en tournant le bouton de commande dans le sens horaire et en le plaçant en correspondance avec la valeur de température désirée, comprise entre50 et 275°C (la température sera maintenue constante par le thermostat).
En désirant différencier le chauffage on peut insérer seulement la résistance supérieure ou seulementent celle inférieure.
Dans ce cas, tourner le bouton dans le sens horaire sur la position ▭ (résistance supérieure) ou sur la position ▭ (résistance inférieure).
Pour effectuer des cuissons au «gril» on doit tourner le bouton dans la position qui a pour symbole ▭ (résistance centrale supérieure).
IMPORTANT!
Quand le four est allumé même la vitre frontale se réchauffe, pour cela il est nécessaire d'éloigner les enfants, afin d'éviter des brûlures.

GEBRAUCH DES UNTEREN BACKOFENS

Schaltgriff

Dank des Schaltgriffs kann im Backofen die beste Backtemperatur eingestellt werden.
Außerdem können mit ihm die Heizwiderstände einzeln eingeschaltet werden.
Die Temperatur wird durch Drehen des Schaltgriffs im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur eingestellt; die Temperaturen gehen von 50° bis 275°C und werden durch Thermostaten regoliert.
Das Erhitzen des Backofens kann durch das Einschalten des oberen Widerstands oder des unteren Widerstands erfolgen.
Der Schaltgriff wird dazu im Uhrezeigersinn auf die Position ▭ (oberer Widerstand) oder die Position ▭ (unterer Widerstand) gedreht.
Um den Grill einzuschalten, muß der Griff auf die Position mit dem Symbol ▭ (mittlerer oberer Widerstand) gedreht werden.
WICHTIG
Wenn der Backofen eingeschaltet ist, wird auch das Frontglas heiß; Kinder sind daher eftfernt zu halten, damit sie sich nicht verbrennen.

USO DEL FORNO INFERIORE

Manopola di comando

La manopola di comando del forno consente la scelta della temperatura di cottura più idonea; inoltre permette di inserire singolarmente le resistenze di riscaldamento.
La scelta della temperatura si effettua ruotando la manopola di comando in senso orario e posizionandola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato, compreso tra 50 e 275°C (la temperatura sarà mantenuta costante dal termostato).
Desiderando differenziare il riscaldamento si può inserire solo la resistenza superiore o solo quella inferiore.
In questi casi ruotare la manopola in senso orario nella posizione ▭ (resistenza superiore) o nella posizione ▭ (resistenza inferiore).
Per effettuare cotture al «grill» si deve ruotare la manopola nella posizione con il simbolo ▭ (resistenza centrale superiore).
IMPORTANTE!
Quando il forno è acceso si scalda anche il vetro frontale, perciò è necessario tenere lontano i bambini, onde evitare scottature.

Oven cooking

For correct cooking, it is necessary to preheat the oven to the preset cooking temperature. Therefore, place the food in the oven when the yellow light switches off. This means that the required temperature has been reached.
Only very fat meats should be introduced into the oven when it is still cold.
Always try to use cooking tins with high sides rather than low sided tins or dripping pans. This is in order to avoid dirtying the oven walls as much as possible.

The following list includes some indicative examples relative to the thermostat and cooking times:

Cuisson au four

Pour une cuisson à point il est nécessaire de pré-chauffer le four à la température de cuisson désirée; par conséquent enfourner quand la lampe témoin jaune s'éteint, ce qui veut dire que la température est atteinte.
Seulement s'il s'agit de viandes très grasses on peut introduire à four froid.
Cherchez d'utiliser des plats à bord haut, au lieu de plats à bord bas ou la lèche-frite, afin de salir le moins possible les parois du four.

Nous vous indiquons ci-dessous quelques exemples indicatifs de réglage du thermostat et du temps de cuisson:

Backen

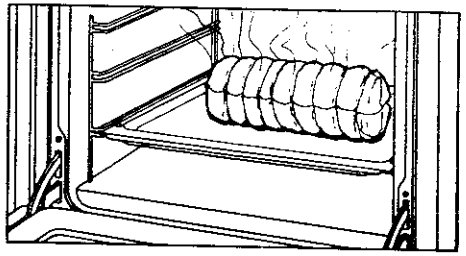
Um alle Gerichte gar zu kochen, muß der Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vorgeheizt werden. Die Speisen dürfen daher erst in den Backofen gestellt werden, wenn die gelbe Kontrolleuchte ausgegangen ist, was der Fall ist, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.
Nur sehr fettes Fleisch darf in den kalten Backofen gestellt werden.
Sie sollten nur hochwandige Bratbehälter verwenden oder mit Fettfänger, damit die Seiten des Backofens so wenig wie möglich verschmutzt werden.

Es folgen einige Beispiele für die Einstellung des Thermostaten und der Backzeit:

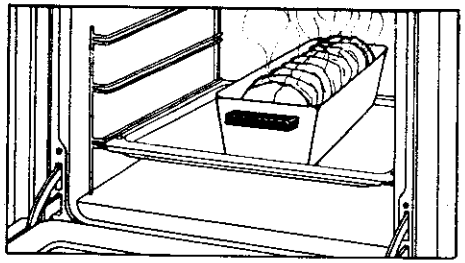
Cotture al forno

Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata, perciò infornate quando la lampada spia gialla si spegne, ciò vuol dire che la temperatura è raggiunta.
Solo se si tratta di carni molto grasse si può infornare a forno freddo.
Cercate di utilizzare recipienti con il bordo alto, al posto di recipienti con bordo basso o la leccarda, per sporcare il meno possibile le pareti del forno.

Vi indichiamo qui di seguito qualche esempio per la regolazione del termostato e del tempo di cottura:



TO BE AVOIDED
A EVITER
VERMEIDEN
DA EVITARE



EXCELLENT
PARFAIT
PERFEKT
PERFETTO

Types of food	Thermostat position in degrees	Cooking time in minutes
FISH	from 180 to 240	according to size
MEAT:		
Roast beef	260-280	30 per Kg
Roast veal	200-220	60 per Kg
Chicken	200-240	approx. 50
Duck or goose	220	according to weight
Leg of mutton	260-280	30 per Kg
Roast pork	260	60 per Kg
Soufflé	200	60 per Kg
CAKES:		
Fruit cake	160	50 to 60
Sweet biscuits	160	30 to 60
Short-crust pastry	200	15
Flaky pastry	280	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Custards	220	30
Buns	120-140	60
Brioches	160-180	45

Gericht	Temperatur	Backzeit in Minuten
FISCH	von 180 bis 240	je nach Große
FLEISCH:		
Rinderbraten	260-280	30 pro Kg
Kalbsbraten	200-220	60 pro Kg
Hähnchen	200-240	50 circa
Gans oder Ente	220	je nach Gewicht
Hammelkeule	260-280	30 pro Kg
Schweinebraten	260	60 pro Kg
Soufflés	200	60 pro Kg
GEBACKE:		
Königskuchen	160	50-60
Löffelbiskuits	160	30-60
Mürbeteig	200	15
Blätterteig	280	15
Obsttorten	200-220	30
Baisers	100	60
Formkuchen	220	30
4 quarti	120-140	60
Hefeteilchen	160-180	45

Plats	Position du thermostat en degrés	Temps de cuisson en minutes
POISSON	de 180 à 240	d'après les dimensions
VIANDE:		
Rôti de boeuf	260-280	30 par Kg.
Rôti de veau	200-220	60 par Kg.
Poulet	200-240	50 environ
Canard ou oie	220	d'après le poids
Gigot de mouton	260-280	30 par Kg.
Rôti de porc	260	60 par Kg.
Soufflets	200	60 par Kg.
GATEAUX:		
Cake	160	50 à 60
Gâteau de Savoie	160	30 à 60
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	280	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Flan	220	30
4 Quarts	120-140	60
Brioche	160-180	45

Qualità dei cibi	Posizione del termostato in gradi	Tempo di cottura in minuti
PESCE	da 180 a 240	sec. dimens.
CARNE:		
Arrosto di bue	260-280	30 per Kg.
Arrosto di vitello	200-220	60 per Kg.
Pollo	200-240	50 circa
Anatra od oca	220	sec. il peso
Cosciotto di montone	260-280	30 per Kg.
Arrosto di maiale	260	60 per Kg.
Soufflets	200	60 per Kg.
DOLCI:		
Panfrutto	160	50 a 60
Savoiardi	160	30 a 50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	280	15
Torta di frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Sformato	220	30
4 quarti	120-140	60
Brioche	160-180	45

Grill cooking

Grill cooking is also possible in this space. For this reason, it has been equipped with a special deflector installed in an appropriate housing between the upper door and lower opening.
Before cooking, this must be extracted, insert in journal B and rest it against the lower opening door so that this remains open, ensuring correct ventilation (Fig. 14-15).

As an indication, we list the cooking times of certain foods. These times depend on the age and quality of the meat.

Cuisson au grill

Dans ce logement on peut également effectuer des cuissons au gril.
Pour ce motif le four est muni d'un déflecteur spécial inséré dans un logement approprié entre la porte supérieure et la petite porte inférieure.
Avant de commencer la cuisson il faut l'extraire, l'enfiler dans les pivots B et l'appuyer contre la petite porte qui de cette manière restera ouverte permettant ainsi une ventilation parfaite. (Fig. 14-15).

A titre indicatif nous vous indiquons les temps de cuisson de quelques plats. Ces temps dépendent cependant de la fraîcheur et de la qualité de la viande.

Grillen

In diesem Backofen kann auch gegrillt werden.
Um die für den Grillorgang notwendige Ventilation zu erhalten, muß die untere Klappe aufgehalten werden. Das geschieht mit dem Blech, das sich zwischen der Backofenklappe und der kleine unteren Klappe befindet. Vor Grillbeginn wird das Blech aus seinem Sits herausgezogen, auf die Bolzen B gesteckt und gegen di untere Klappe gedrückt, damit diese geöffnet bleibt (Abb. 14-15).

Es folgen beispielweise die Kochzeiten für einige Gerichte.
Die Grilldauer hängt jedoch vom Alter und der Qualität des Fleischs ab.

Cottura al grill

In questo vano è possibile anche la cottura al grill.
Per questo motivo è stato provvisto di uno speciale deflettore inserito in una apposita sede tra la porta superiore e la portina inferiore.
Prima di iniziare la cottura bisogna estrarlo, infilarlo nei perni B e appoggiarvi contro la portina che in questo modo resterà aperta permettendo una giusta ventilazione (Fig. 14-15).

Vi indichiamo qui di seguito i tempi di cottura di alcuni piatti. Questi tempi dipendono però dall'età e dalla qualità della carne.

Type of food	Cooking time in minutes
Lamb chops	12-15
Veal cutlets	8-10
Liver	10-12
Fillet steak	30-25
Veal heart	12-15
1/2 chicken	20-25
Fish fillets	12-15
Stuffed tomatoes	10-12

Grillgut	Grillzeit in Min.
Lammkoteletts	12-15
Kalbssteaks	8-10
Leber	10-12
Ochsenfilet	30-25
Kalbsherz	12-15
1/2 Hähnchen	20-25
Fischfilet	12-15
Gefüllte Tomaten	10-12

Qualité des mets	Temps de cuisson en minutes
Côtolette d'agneau	12-15
Escalopes de veau	8-10
Foie	10-12
Filet de boeuf	30-25
Coeur de veau	12-15
1/2 poulet	20-25
Filet de poisson	12-15
Tomates farcies	10-12

Qualità dei cibi	Tempi di cottura in minuti
Cotolette d'agnello	12-15
Cotolette di vitello	8-10
Fegato	10-12
Filetto di bue	30-25
Cuore di vitello	12-15
1/2 pollo	20-25
Filetto di pesce	12-15
Pomodori ripieni	10-12

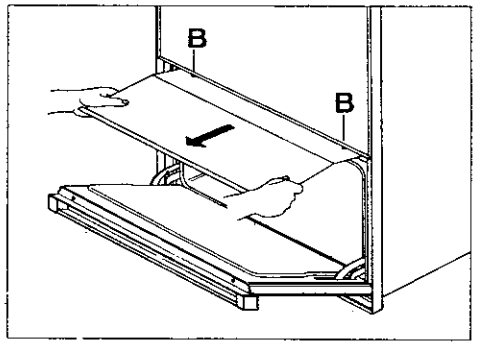


Fig.14

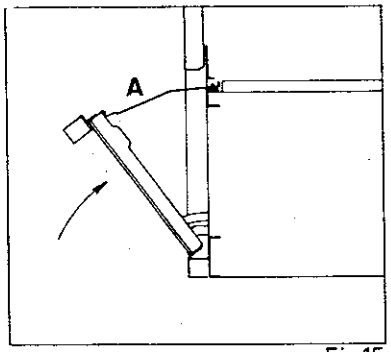


Fig.15

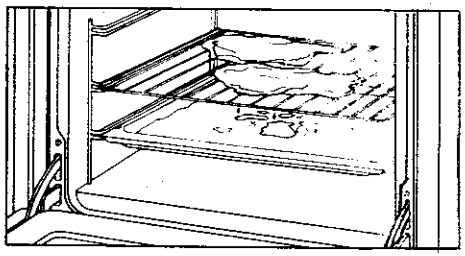


Fig.16

Oven cleaning and maintenance

The oven, without self cleaning linings, should be cleaned immediately after use, when it has been turned off but is still warm, **not hot,** so that the film of grease produced by cooking vapours on the walls is still easy to remove. In addition drips and splatters of grease still have not got a hard crust.
Remove the side wire supports, pull the front part upwards so that they are unhooked from the wall and disinserted from the rear holes.
Clean the oven with a soft cloth soaked in an an ammonia solution; rinse and dry. If there are still stains and drips after cleaning place a rag soaked in ammonia on the bottom of the oven, close the door and after a few hours wash the oven off with hot water and liquid detergent and then dry carefully.
Use a soft cloth and soapy water for the external shiny metal parts; never use powdered products containing abrasives.

Nettoyage e entretien du four

Comment nettoyer le four

Le nettoyage du four, sans parois autonettoyantes, doit être fait tout de suite après l'utilisation quand le four est éteint mais encore tiède, **non chaud.**
De cette façon la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois est encore facile à enlever; en outre les coulées et les éclaboussures de graisse ne forment pas encore une croûte dure et épaisse.
Enlevez les supports latéraux, tirez vers le haut la partie avant pour les décrocher de la paroi et les retirer.
Nettoyez le four avec un chiffon humide imprégné d'ammoniaque; rinçez et essuyez. En cas de taches ou coulées persistantes, posez sur le fond un chiffon humide imprégné d'amoniaque, fermez la porte et après quelques heures lavez le four avec de l'eau chaude additionée de détergent liquide; rinçez et essuyez avec soin.
Pour les parties extérieures en métal brillant utilisez un chiffon souple et de l'eau savonneuse; ne jamais utiliser des produits en poudre abrasives.

Reinigung und Pflege des Ofens

Ofenreinigung

Der Ofen -ohne selbstreinigende Paneele- ist unmittelbar nach Gebrauch zu reinigen, wenn er noch lauwarm, **nicht heiß** ist, so daß der durch die Bratdünste entstandene Fettfilm an den Ofenwänden noch leicht zu entfernen ist und die Fettspritzen noch keine harte Kruste gebildet haben.
Die Seitenträger aus Draht entfernen, den Vorderteil hochziehen, um sie von der Seite auszulösen und sie von hinteren Lockern herausziehen.
Den Ofen mit einem weichem mit einer Lösung von Wasser und Ammoniak befeuchtem Tuch putzen; abspülen und austrocknen.
Falls noch Flecken oder Verkrustungen übrigbleiben, ein mit Ammoniak befeuchtes Tuch auf den Boden legen, die Ofentür schließen und nach einigen Stunden den Ofen mit heißem Wasser und flüßigem Reinigungsmittel auswaschen.
Danach den Ofen sorgfältig abspülen und austrocknen.
Für die äußeren Teile aus glänzendem Metall wird ein weiches Tuch mit Seifenwasser benutzt. Es sind in keinem Falle pulverformige Scheuermittel zu verwenden.

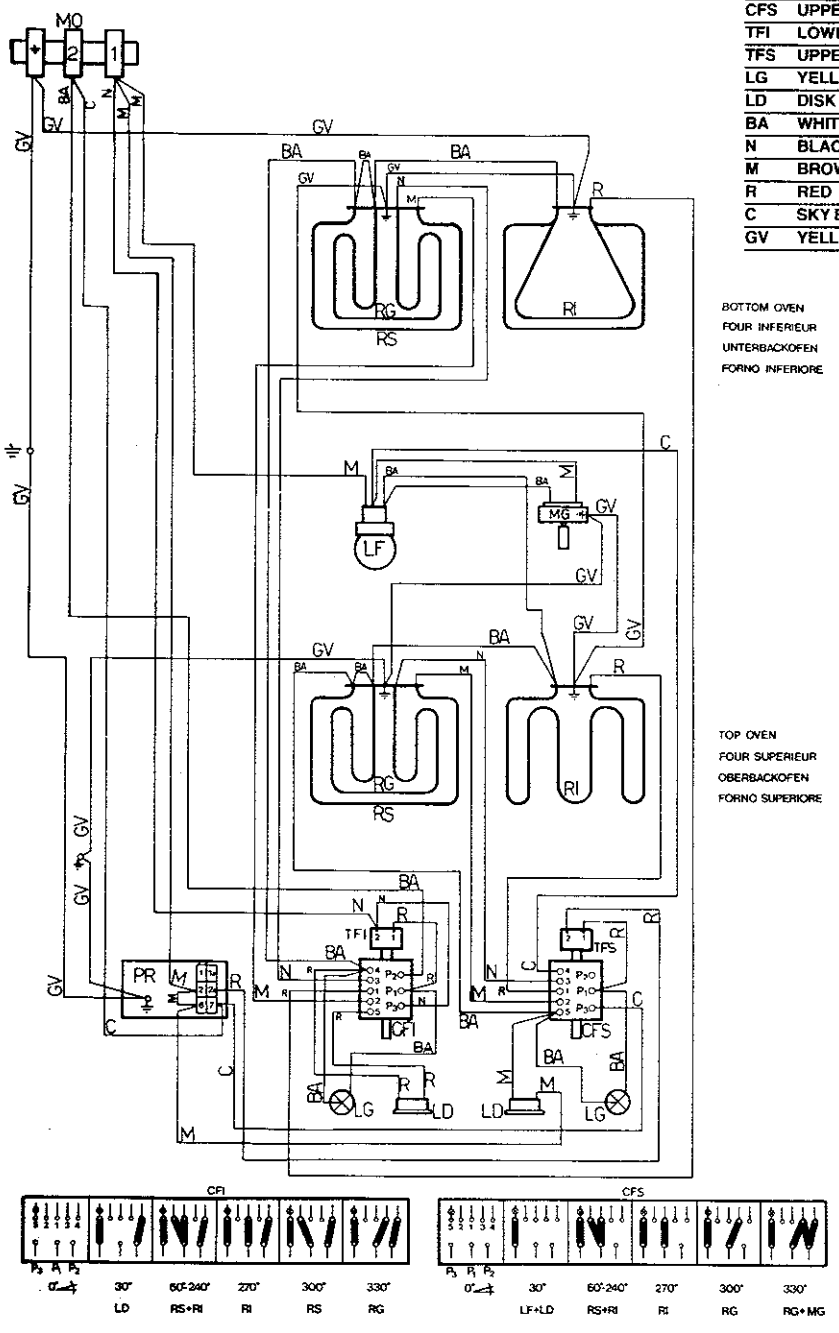
Pulizia e manutenzione del forno

Pulire il forno

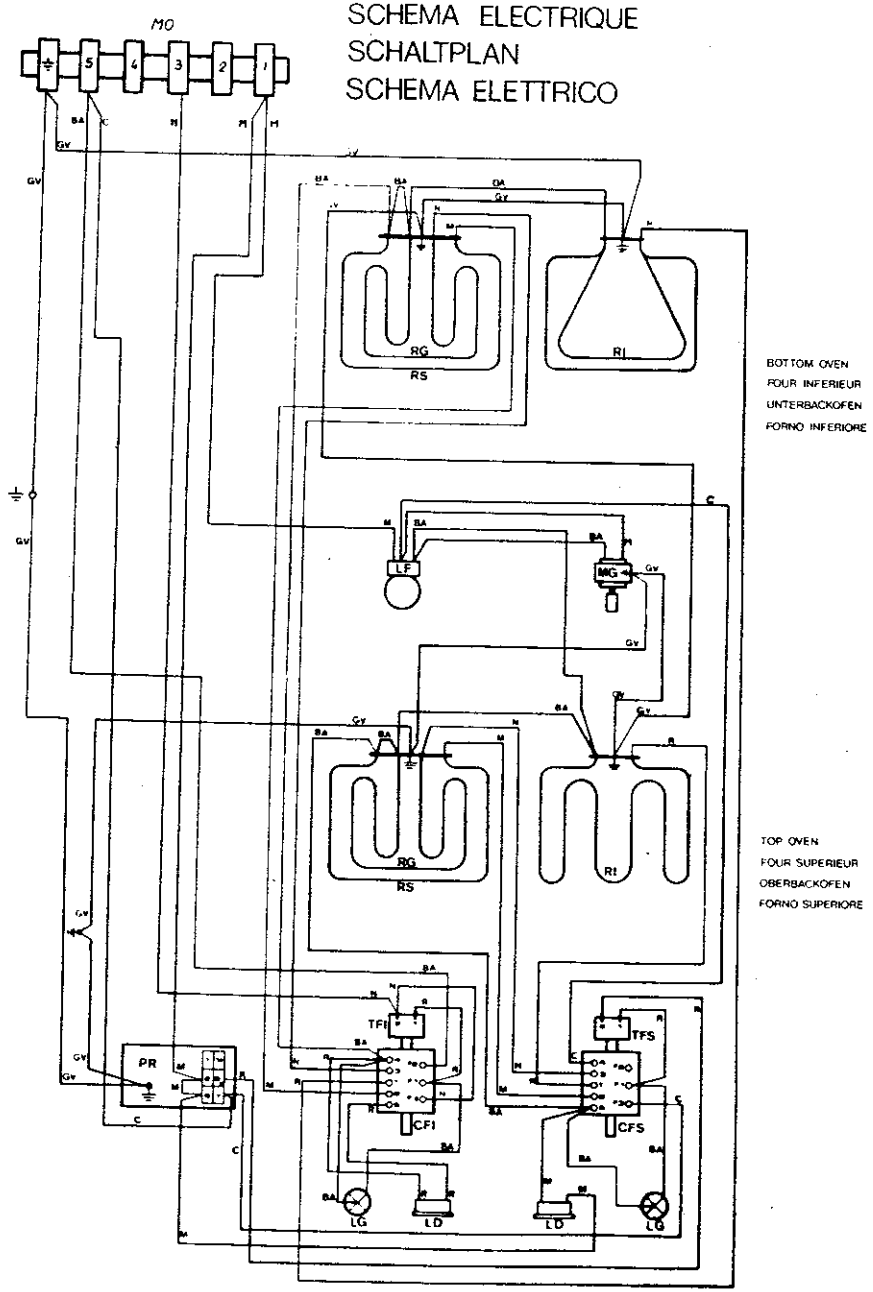
La pulizia del forno, senza pannelli autopulenti, deve essere fatta dopo l'uso quando è spento, ma ancora tiepido, **non caldo,** in modo che la pellicola di grasso prodotta dai vapori della cottura sulle pareti è ancora facile da togliere, inoltre le colature e gli spruzzi di grasso non hanno ancora una crosta dura e consistente.
Togliere i supporti laterali in filo cromato; tirare verso l'alto la parte anteriore per sganciarli dalla parete e sfilarli dai fori posteriori.
Pulire il forno con un panno soffice imbevuto con una soluzione allungata di ammoniaca; sciaquare ed asciugare. Se vi rimanessero ancora delle macchie o colature, ponete sul fondo un panno umido imbevuto di ammoniaca, chiudete la porta e dopo qualche ora lavate il forno con acqua calda e detersivo liquido, sciacquate ed asciugate con cura.
Per le parti esterne in metallo lucido usare un panno soffice con acqua saponata; da non usare mai sono quei prodotti in polvere contenenti abrasivi.

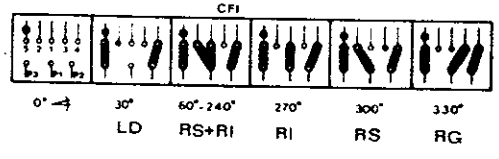
WIRING DIAGRAM

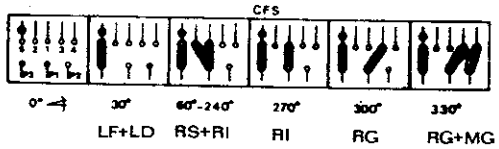
LEGEND	
MO	TERMINAL BOARD
RS	UPPER RESISTANCE
RG	GRILL RESISTANCE
RI	LOWER RESISTANCE
LF	OVEN LIGHT
MG	TURNSPIT MOTOR
PR	PROGRAMMER
CFI	LOWER OVEN SWITCH
CFS	UPPER OVEN SWITCH
TFI	LOWER OVEN THERMOSTAT
TFS	UPPER OVEN THERMOSTAT
LG	YELLOW LIGHT
LD	DISK LIGHT
BA	WHITE
N	BLACK
M	BROWN
R	RED
C	SKY BLUE
GV	YELLOW GREEN



SCHEMA ELECTRIQUE
SCHALTPLAN
SCHEMA ELETTRICO







	LEGENDE
MO	PLAQUE A BORNES
RS	RESISTANCE SUPERIEURE
RG	RESISTANCE DU GRIL
RI	RESISTANCE INFERIEURE
LF	LAMPE DU FOUR
MG	MOTEUR DU TOURNEBROCHE
PR	PROGRAMMATEUR
CFI	COMMUTATEUR FOUR INFERIEUR
CFS	COMMUTATEUR FOUR SUPERIEUR
TFI	THERMOSTAT FOUR INFERIEUR
TFS	THERMOSTAT FOUR SUPERIEUR
LG	LAMPE JAUNE
LD	LAMPE DU DISQUE
BA	BLANC
N	NOIR
M	MARRON
R	ROUGE
C	BLEU CIEL
GV	JAUNE-VERT

	ZEICHENERKLARUNG
MO	KLEMMENBRETT
RS	OBERER HEIZWIDERSTAND
RG	GRILLHEIZUNG
RI	UNTERER
LF	OFENLAMPE HEIZWIDERSTAND
MG	DREHSPIESSMOTOR
PR	PROGRAMMWAHLER
CFI	UNTEROFENSCHALTER
CFS	OBEROFENSCHALTER
TFI	UNTEROFENTHERMOSTAT
TFS	OBEROFENTHERMOSTAT
LG	GELB LAMPE
LD	SCHEIBE-LAMPE
BA	WEISS
N	SCHWARZ
M	BRAUN
R	ROT
C	HELLBLAU
GV	GELBGRUN

	LEGENDA
MO	MORSETTIERA
RS	RESISTENZA SUPERIORE
RG	RESISTENZA GRILL
RI	RESISTENZA INFERIORE
LF	LAMPADA FORNO
MG	MOTORINO GIRARROSTO
PR	PROGRAMMATORE
CFI	COMMUTATORE FORNO INFERIORE
CFS	COMMUTATORE FORNO SUPERIORE
TFI	TERMOSTATO FORNO INFERIORE
TFS	TERMOSTATO FORNO SUPERIORE
LG	LAMPADA GIALLA
LD	LAMPADA DISCO
BA	BIANCO
N	NERO
M	MARRONE
R	ROSSO
C	CELESTE
GV	GIALLO-VERDE

According to circular «76/889 CEE» relating to electrical-radio interference limitation.

Conforme à l'arrêté du 14 Janvier 1980 (J.O. du 17 Janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques «Directive 76/889 CEE»

Nach dem 76/889 EWG Anordnung bezüglich der Rundfunkentstörung

Conforme alla circolare «76/889 CEE» relativa alla limitazione dei disturbi radio-elettrici.

91 477 0470 /0682